

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Любимовой Ольги Ивановны на тему:
«Обоснование и разработка технологии комбинированных
рыборастительных продуктов с добавлением биологически
модифицированных соевых семян», представленной на соискание
ученой степени кандидата технических наук по специальностям:
05.18.07 – биотехнология пищевых продуктов и биологически активных
веществ, 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов
и холодильных производств.**

Доктрина продовольственной безопасности (2020) и Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года подразумевает обеспечение всех групп населения высококачественной и безопасной пищевой продукцией. Это направление государственной политики РФ является одним из приоритетных, так как состояние здоровья населения в последнее время характеризуется негативными тенденциями, связанными, в первую очередь, с недостаточным потреблением важнейших минеральных веществ и их нерациональным соотношением в структуре рациона питания. Поэтому в качестве одного из перспективных направлений проектирования продуктов питания определенного состава автор работы выделяет разработку биотехнологий рыборастительных продуктов питания с добавлением белково-минеральных компонентов, полученных путем биомодификации семян сои. Данная задача является актуальной в свете получения современной пищевой продукции функционального назначения. Целью исследования являлось обоснование и разработка технологии комбинированных рыборастительных продуктов с добавлением биологически модифицированных соевых семян.

В качестве научной новизны диссертационной работы автор выделяет следующее: получены новые знания о механизмах влияния минеральной среды на обоснование выбора параметров технологии биологической модификации соевых семян. Экспериментально подтвержден механизм биотрансформации эндосубстратов семян сои за счет направленной аккумуляции макро- и микроэлементов, приведшей к биологической модификации соевых белков путем ограниченного протеолиза эндопротеиназами прорастающих соевых семян. Разработана научно обоснованная биотехнология получения соевых белково-минеральных биокомпонентов в виде пасты и гранул и технология комбинированных рыборастительных продуктов питания с добавлением минерализованных фаршевых композиционных пищевых систем.

Важным доказательством практической значимости работы соискателя является то, что на основании разработанных биотехнологий получено 4 патента РФ: № 2358456 «Способ приготовления рыбного паштета», № 2358455 «Способ приготовления соевого консервированного продукта», № 2348179 «Способ обработки соевого зерна», № 2376870 «Способ приготовления белково-минерального продукта», проведена промышленная апробация весовых паштетов и рыборастительных котлет. По результатам исследований

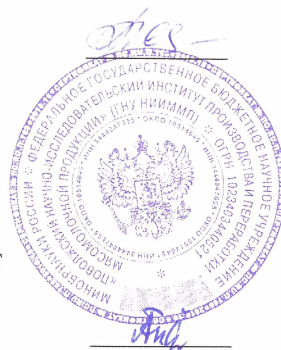
разработан пакет нормативно-технической документации: ТУ и ТИ 9197-002-00668442-11 «Соевый белково-минеральный концентрат. Технические условия», ТУ и ТИ 10.20.15-004-59691077-17 «Фарш рыбоборастительный» и ТУ 10.20.25-004-59691077-17 «Котлеты и паштеты рыбоборастительные». Разработанные продукты получили одобрение на дегустационных совещаниях во Всероссийском НИИ сои, Департамента пищевых наук и технологий ДВФУ, на предприятиях пищевой промышленности Хабаровского края.

По материалам диссертации опубликовано 30 научных работ, в том числе 4 статьи в рецензируемых научных журналах, рекомендуемых ВАК, и 7 работ в иностранных изданиях.

Анализ автореферата диссертации Любимовой Ольги Ивановны позволяет сделать вывод о том, что данная работа является серьёзным исследованием, соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. №842, предъявляемых к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.07 – биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ, 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор биологических наук, член-корреспондент РАН, директор ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции»

Младший научный сотрудник Комплексной аналитической лаборатории, ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции»



Марина Ивановна
Сложенкина

23.12.2021г.

Павел Сергеевич
Андреев-Чадаев

400131, г. Волгоград, ул. им. Маршала
Рокоссовского, д. 6
тел. +7 (8442) 39-10-48
e-mail: niimmp@mail.ru